



Ciasteczka imbirowe z różaną marmoladą

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 2 szklanka
masło - 200 g
cukier puder - 100 g
imbir mielony - 1 łyżeczka
żółtka - 2 szt.
sok z cytryny - 1 łyżka

proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka
dodatkowo: -
czekolada deserowa lub polewa
czekoladowa - 1 szt.
wiórki kokosowe do posypania -
trochę
marmolada / konfitura różana -
100-150 g

Dodatkowe info:

Do rozpuszczonej w kąpeli wodnej lub kuchence mikrofalowej czekolady można dodać łyżkę śmietanki 36%.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać, wymieszać z mielonym imbiem i proszkiem do pieczenia, dodać masło, bardzo dokładnie posiekać. Dodać cukier puder, żółtka, sok z cytryny, szybko zagnieść ciasto, zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 2: Następnie ciasto rozwałkować na grubość 1/2 cm. Foremką lub kieliszkiem wycinać ciasteczka, układać na przygotowanej blaszce. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni około 15 minut.

KROK 3: Zimne ciasteczka przełożyć marmoladą.

KROK 4: Oblać polewą lub rozpuszczoną w kąpeli wodnej czekoladą, obtoczyć w wiórkach kokosowych.